TYGODNIK ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.

Ner 46. Rok drugi

WE LWOWIE DNIA 11. LISTOPADA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie, lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca, dokąd odsełać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsełane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

ROLNICTWO.

UWAGI O RZEPAKU.

W wielu miejscach stał się rzepak przedmiotem gospodarskim, czyniącym dochody, kiedy w innych szkodę przyniósł. P. Antoni Max zrobił z tego względu następujące uwagi:

Jak każda roślina tak i rzepak potrzebuje stosownéj dla siebie roli, uprawy i uchodzenia go w swym czasie, bez czego plonu spodziéwać się nie można.

Rzepak zimowy został zawsze pożądanym w handlu i producent dobrze na tém wychodził.

Rzepak letni stoi zawsze niżéj w cenie, i jego plon nie zawsze pomyślny wypada, a o wiele mniéj wydaje oleju.

Ponieważ rzepak zimowy dochody po-

mnaża, należy zatém w gospodarstwie stosowny wybrać podział gruntów, ażeby rzepak w kolei drugim ziarnom nie ujmował i sam nie tracił plonu.

Rzepak zimowy wymaga gruntu gliniastego, z ziemią urodzajną przynajmniéj na 12 cali zmieszanego; prócz tego trzeba rolę dobrze uprawić, ażeby korzenie wolno rozsuwały się w ziemi, wilgoć mogła głębiéj wsiąknąć, i rzepak w jesieni dobrze się wkorzenił, a przezto wiosenne przymrozki aby nie tyle były szkodliwemi. Rzepak zimowy zdaje się często w jesieni bardzo ładny, jeżeli jednak jego spodnim gruntem jest piasek, chuda i nieuprawna glina, krzemionka lub w ogóle lekka ziemia, to korzenie za lekko siedząc w roli, powyciągają się na wierzch za mrozami, mróz je powarzy, cienkie korzonki gniją i cały rzepak na plonie traci. Podniebie na nisko położonych gruntach, jest dla rzepaku równie pomyślne jak i pomiędzy małemi górami. Wysoko górzyste położenie zupełnie nie służy rzepakowi. Pod rzepak oddają zwykle rolę po jęczmieniu lub owsie, któreto pole w jesieni podkładają, w maju zawlekają, drugi raz orzą i znowu zawlekają, we 14 dni orzą, odsypują na 9 cali albo pługiem lekkim albo skaryfikatorem, ażeby rolę głęboko poruszyć, na to nawożą gnój, na morg austryjac. 60 fur po 10 cet. a właściwie gnój owczy za najlepszy uznany, przyorywują i prócz tego jeszcze raz orzą, a dopiéro sieją, to wtenczas plon rzepaku jest najpewniejszy.

Chociaż drudzy sieją na gruncie w jesieni pooranym szpargiel lub grochowiny, ażeby z tego przed siejbą rzepaku korzystać, lecz ten sposób osłabia urodzajność w gruncie. Po zbiorze rzepaku można przygotowawszy rolę siać pszenicę ozimą. Nasiéwać tu pszenicę koniczyną na wiosnę, nie zawsze pomyślny obiecuje skutek.

PSZCZELNICTWO.

DOŚWIADCZENIA I UWAGI P. VITZTHUM względem istnienia trzech gatunków pszczół w jednym pniu, jako to: matki, pszczoły robocżéj, i truta.

Z samego napisu widać, że nie jest celem moim występować przeciw wielu naturalistom, począwszy od Arystotelesa, aż do jenialnego męża Ehrenfelsa, którzy o rodzaju i przeznaczeniu tych trzech gatunków pszczół, to jest: matki, pszczoły roboczéj i truta, pisali; lecz chcę jedynie powiedziéć, jak dalece moje doświadczenie i pomysły tego się dotyczą. Ktoby inaczéj lub lepiéj odemnie tę rzecz rozumiał, może swoje zdanie uzasadnić, a moje zbić; wysłucham go z pobłażaniem i cierpliwością, równie jak sam chcę być wysłuchanym.

Wiadomo każdemu pszczolarzowi, że w czasie rójki w każdym pniu znajdują się pszczoły trzech rodzajów, mianowicie: matka, pszczoły robocze i truty; (*) że matka jest rodzaju żeńskiego i niesie jaja, z których pochodzą pszczoły robocze i młode matki; że ta z pierwszym rojem wychodzi i opuszcza na zawsze pierwotne mieszkanie; że pszczoły robocze zbierają wosk, miód i pyłek z kwiatów i wszystko budują w ulu; że truty do żadnych z tych czynności nie są zdatne, a przeto są wierutnemi próżniakami, o czém się już nie sprzeczają rozsądni pszczolarze.

Nie zgadzają się zaś w zdaniach, czyli matka jedyną jest samicą w pniu, czyli

(*) Ehrenfels utrzymuje, że jest jeszcze czwarty rodzaj pszczoły t. j. właściwa matka trutów; ale póki gruntowniéj nie dowiedzie istnienia tego czwartego członka towarzystwa pszczelnego, póty mimo szacunku, z jakim dla tego autora jesteśmy, nie damy temu zupełnéj wiary.

niesie jaja na truty, i dla upłodnienia się wylatuje; że wreszcie robocze pszczoły są bez rodzaju, a truty parują się z matką i t. d. O tém wszystkiém nabyłem doświadczenia i jestem pewny, że wielu praktycznych pszczolarzy tego samego doświadczyło, albo się jeszcze o tém stósowną drogą przekonać mogą.

Jeżeli który pień długo zostaje bez matki, to pszczoły robocze same niesą jaja, z których wylęgają się doskonałe truty. Dawniéj mniemano, że w takim razie znajduje się słaba, albo z trutowego jaja pochodząca matka w pniu, która tylko jaja na truty nieść zdatna; lecz nie raz, ale więcéj jak sto razy przekonałem się, że w takim razie nie było żadnéj matki w pniu, i że pszczoły robocze na truty niesły jaja: bo przy największéj czynności pszczół, ani matki ani jéj podobnego owadu spostrzéc nie było można. Kto ma zmatczony pień może się o tém dostatecznie przekonać, jeźli pszczoły z takiego ula wypędzi w ul próżny, i je potém na ziemię wysypie; niech szuka ile chce, a zapewne matki nie znajdzie. Robiłem tę próbę więcéj niż sto razy sam w przytomności kilku pszczolarzy, i nigdy matki nie znalazłem. Nie zdaje mi się żebym téj nie mógł dojrzeć w zmatczonym zwykle mało muchy mającym pniu, kiedy ją w musznym roju zawsze znachodzę, jeśli jéj szukam na powyższy sposób.

Ponieważ zaś pszczoły robocze bez trutów, których nie widać na wiosnę, mogą nieść płodne jaja, więc niezaprzeczoną jest prawdą, że pomiędzy niemi są samce i samice, i że podług prawa natury samiec upładnia samicę, inaczéj samica nie mogłaby płodnego znieść jaja, ani żywéj istoty wylęgnąć. Jeźli więc przypuścimy, co z doświadczenia za zupełnie zbadaną i nieomylną uważam wyrocznię, że pomiędzy pszczołami roboczemi samce i samice się znajdują; że ostatnie niesą jaja na truty (czego nie zaprzeczy żaden doświadczony pszczolarz, bo się łatwo na powyższy sposób może o tém przekonać) więc nie można również zaprzeczyć, że one pod niebytność matki w pniu niesą także jaja na truty, a nawet wtenczas, kiedy się matka w pniu znajduje; czemuż bowiem miałyby pszczoły za bytności matki w pniu być bez rodzaju i płodności, a w braku tejże posiadać i wykonywać moc upłodnienia? Chociaż Schwamerdarm, Reaumur i wielu innych badaczów przyrody, rozbiérając według różnych środków anatomicznych członki pszczół roboczych, nie znaleźli u nich żadnych narzędzi płodzących, a przecież one niesą płodne jaja, o czém bez wątpienia możemy się dostatecznie przekonać, jeźli przeglądniemy do innego ula przepędzone pszczoły.

Według powyższéj niezachwianéj i łatwo przekonywającéj zasady, o istnieniu pomiędzy pszczołami roboczemi samicy i samca, stanowię więc następujące prawidła co do trzech rodzajów pszczół.

1. Matka jako samica niesie jaja, z których się płodzą pszczoły robocze i młode matki.

2. Matka upładnia się samcem, będącym pomiędzy pszczołami roboczemi.

3. Pszczoły robocze nie są bez rodzaju, ale pomiędzy temi są samice, które niesą jaja na truta.

4. Truty tylko do rójki są potrzebne, i to jest jedyném ich przeznaczeniem.

Te moje niniejsze prawidła oprę jeszcze na następujących rzeczywistych wypadkach: Od września do początku maja nie znajdzie w zdrowym pniu truta, matka zaczyna zaś już w styczniu nieść jaja, postępuje w tém bardzo obficie, i gdy się lęgnie w maju pierwszy zaród trutów, będzie w pniu nie tylko pełno czerwu, ale nawet wiele pszczół młodych. Zachodzi więc pytanie, kto upłodnił matkę, kiedy w téj tak ważnéj epoce nie było żadnego truta w ulu? Niech wierzy kto chce temu bajecznemu mniemaniu, że truty przy wyjściu kilką miesiącami wprzódy upłodniły matkę, albo że matka raz upłodniona taką na zawsze zostaje, ja zaś nie wierzę temu,

bo jak mogą truty upłodnić takie jaja w matce, których ona jeszcze nié ma w ciele? Jeźli przypuszczamy, że pomiędzy pszczołami roboczemi są samce i samice, o czém wyżéj była mowa, to łatwiéj i naturalniéj temu uwierzyć, że samce z pomiędzy pszczół roboczych upładniają także matkę, i że z tego upłodnienia pochodzą pszczoły robocze. O téj zasadzie są różne zdania: Kiedy naprzykład stara matka, podczas gdy rój wyszedł, na ziemię pada, otacza ją tylko mała liczba pszczół roboczych, rzadko kiedy trut, o czém każdy praktyczny pasiecznik zapewne nie raz się przekonał. Jeźliby truty były samcami matki i ją upładniały, toby zaiste tylko truty ją wyprowadzały i otaczały; wszakże z instynktu natury widzimy na innych stworzeniach, że samiec zawsze dąży do samicy i szuka jéj na każdém miejscu.

Uważajmy na matkę w ulu, a postrzeżemy ją zawsze w towarzystwie pszczół roboczych, które dla niéj formują dziedzinę, jéj schlebiają i z nią się pieszczą. Wydarza się nawet często, że młoda matka na wiosnę albo w innéj porze roku, kiedy nie ma trutów, upładniała się i wkrótce potém płodne niesła jaja i nie porzucała nawet swego mieszkania.

O tém com tu powiedział, może każdy pszczolarz przekonać się co roku w następujący sposób:

Z pnia gotowego już rój wydać, wyrznąć zasklepioną komórkę matki, i przymocowawszy ją do drzewa, które miód w sobie zawiéra, włożyć w króbkę, wsypać do tego z pół kwarty pszczół roboczych, zawiązać tak szczelnie, żeby nie wylazła żadna pszczoła i wynieść do lasu, albo w takie miejsce, gdzie na około nie ma pszczół blizko. Młoda matka chociaż nie zetknie się z trutem, będzie jednak niesła jaja.

(Ciąg dalszy nastąpi.)

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

WYCIĄG Z PRZYWILEJÓW UDZIELONYCH ADAMOWI KASPEROWSKIEMU, za wynalazek i poprawę narzędów w fabrykacyi cukru.

MY FERDYNAND PIERWSZY

z Bożéj łaski, Cesarz Austryi i t. d.

»Gdy Nam Adam Kasperowski, mieszkający w Żurawnikach w obwodzie lwowskim w Galicyi, przedstawił podług najlepszéj wiadomości sumienia, zgodnie z obwarowaniem §§. 2. i 25. Naszego patentu z 31 marca 1832 jako zdatny do uprzywilejowania wskazany wynalazek narzędu zgęszczającego syrop, na zasadach odnawiającéj się powierzchni parującéj, który:

1. Zajmując miejsce 4 stopy długości, 3 stopy szérokości i 3 stopy wysokości, ma 90 stóp parującéj powierzchni, i syrop w niskiéj temperaturze zgęszcza.

2. Niepotrzebuje wielkiego kotła parowego z wysokiém ciśnieniem, bo para nigdy 81 stopni ciepła nie przechodzi.

3. Z małą odmianą tak do odparowania soku do 25 stop. cukromierza Bomego, jak i do zgęszczania, aż do próby palcowéj służyć może.

4. Napełniony 400 funt. syropu 30 próby, swoje czynności w godzinie kończy, a zatém w porównaniu z aparatami Halleta pod wysokiém ciśnieniem podwójny skutek wywiéra.

5, Kosztuje razem z kotłem 350—400 réńsk. mon. konw.

6. Mało potrzebuje paliwa.

Na któryto wynalazek tenże o wyłączny przywiléj na 5 lat upraszał, a gdy wymieniony wszystkie przepisane warunki rzeczonego patentu z marca 1832 roku dopełnił, przychylamy się zatém do udzielenia Adamowi Kasperowskiemu, wyłącznego przywileju na pięć po sobie następujących

lat, w całém Naszém Państwie, dla któregoto prawo Naszego patentu było wydane.» — Tu następuje przytoczenie warunków i używanie swobód, między któremi opiéwa następujący artykuł: »Jeżeli prawem przepisane warunki były wiernie wykonane, to mu się nie tylko najłaskawiéj pozwala udzielonego przywileju używać, ale rozporządzimy zarazem, ażeby pod czas trwania 5 lat, od dnia publicznego ogłoszenia tego doniesienia, w całém Naszém państwie, gdzie tylko niniejszy patent z mocą prawa był ogłoszony, prócz niego, jego spadkobierców, lub tych, którymby prawa swojego odstąpił, (*Cessionarien*), nikomu nie wolno było tego tu wykazanego wynalazku używać, pod karą prawem powyższém oznaczoną, t. j. pod upadkiem, konfiskatą i karą pieniężną, za naśladowanie przedmiotu uprzywilejowanego, na korzyść właściciela przywileju wydanego, któréjto kary 100 dukatów (*species dukaty*) połowa na instytut ubogich miejscowych, a połowa dla właściciela przywileju przypada. Równie dotknie przestępcę najwyższa Nasza niełaska, i teńże do wynagrodzenia wynikających szkód na rzecz właściciela przywileju, przed właściwy sąd pociągnionym będzie.

Dań 24. czerwca 1837., roku trzeciego Naszego panowania.

(podpisano) **FERDYNAND.**

Mitrowski, najwyższy kanclerz i inni.

Drugi patent opiéwa:

MY FERDYNAND PIERWSZY

z Bożéj łaski, Cesarz Austryi i t. d.

(jak było wyżéj) na przedstawione poprawy w fabrykacyi cukru, to jest:

1. Prasy klinowéj, któréj koszta ledwo 30—50 réńsk. wynoszą, a przez co też samę ilość soku jak przez wodocisnące (hydrauliczne) prasy osiągnąć można; przy któréjto prasie wybijanie klina jedném uderzeniem się dzieje, i mało miejsca zajmuje.

2. Trzy kotły z jednego ogniska ruchomą dźwignią bardzo łatwo się zdejmują, przezco mniejszą ilość soku prędko zagotować, ferment przytępić i ztąd w dalszém postępowaniu więcéj korzyści osiągnąć można.

3. Okrągłych bednarskiéj roboty cedzideł, które zamiast wyfutrowania miedzianego, farbą pokostową pociągnione, także zamiast druszlaków miedzianych mają plecionkowe kręgi, w używaniu najmniejszego śladu kwasu nie okazują, przytém i cedzenie lepiéj się odbywa, gdyż płyn nie spływa tak prędko po bokach gładkiéj powierzchni miedzianéj, ale z wolna razem z tym na węglach będącym przecedza się. — Temuż Adamowi Kasperowskiemu i jego spadkobiercom na 5 lat wyłącznego patentu swobody w całém Naszém państwie udzielamy. Reszta jak było w poprzednim przywileju.

Podpisano 20 lipca 1838 roku, a czwartego Naszego panowania.

FERDYNAND.

Mitrowski, najwyższy kanclerz i inni.

Przestroga: Wszystkie zatém wyż wymienione narzędy (jak wynalazek lub poprawa uważane), jakoto: aparat do zgęszczenia syropu, prasa klinowa nowego składu, zdejmowanie trzech kotłów jedną dźwignią i pokostowanie cedzideł okrągłych z druszlakami łozowemi, mogły przy jakiéjkolwiek fabrykacyi być poprzednio użytemi, w fabrykacyi zaś cukru i innych wyrobów bez pozwolenia właściciela przywileju od dat wyżéj wymienionych użytemi być nie mogą, gdyż na to przywilej, wskutek popraw poczynionych podług warunków i przepisów najwyższéj władzy uzyskanym został.

Metoda Szutzenbacha zastosowana do gorzelnictwa.

W *Przewodniku rolniczo-przemysłowym* z Leszna było w Nrze. 18. zapytanie: »czy

»można ziemniaki suszyć i z suszonych pa»lić wódkę? nie w myśli by można wódkę »zimą i latem palić, ale dla gęstszego za»ciérania, a tém samém opłacania mniej»szego podatku.»

Na to w ten sposób odpowiadam:

Podług metody Szutzenbacha trzeba buraki krajać w plasterki, lub kostki, suszyć, mléć na mąkę i tę mąkę nalewając wodą wyciągnąć z niéj cukier. Używając téj metody do gorzelnictwa, trzeba równie postąpić z ziemniakami, a mąkę nalewając wodą zadać fermentem i po pewnym czasie odkisu wyciągnąć z niéj części wyskokowe, czyli z tego wódkę, czyli okowitę robić chcemy. Pytanie tedy na jaki pożytek? Ażeby (tak jak Szutzenbach chciał osiągnąć z burakami): 1) nie wystawiać ziemniaków na zepsucie lub zmarznięcie; 2) dowóz tychże ułatwić każdemu dostarczającemu do gorzelni; 3) więcéj osiągnąć dobrego produktu; 4) mogąc cały rok pędzić, mniejszym obejść się aparatem; 5) zaciérając gęsto mniéj opłacać podatku.

Co do piérwszego, trzebaby do krajania miéć narząd nakształt sieczkarni, prowadzony wodą, końmi, lub ludźmi. i prócz tego drugi mechanizm do zmielenia tychże ziemniaków, który wypadnie kosztownym jeżeli byśmy chcieli przed mrozami uchwycić wysuszenie i prędkie zmielenie, bo podzielając tę czynność na kilka miesięcy, mogłyby ziemniaki popaść zmarznięciu i zepsuciu, a wtenczas suszenie takich ziemniaków nie pomnoży wydatków wódki, ale nawet utrudni i zmniejszy; kiedy dzisiaj 60—100 korcy znanemi u nas młynkami dobrze urządzonemi i niekosztownemi, siłą cztérech koni za 1 do 2 godzin zmielemy i zetrzemy w jednym czasie. Ususzenie takiéj ilości ziemniaków, jak nasze gorzelnie przez zimę potrzebują, sprawia nową trudność, jeżeli te w krótkim czasie przed zmarznięciem lub dla ochronienia ich od zepsucia wysuszyć zechcemy. Jakiekolwiek zatém będzie urządzenie, któreby w krótkim czasie te obiedwie czynności uzupełniło, będzie koniecznie kosztowném, bo w machinie obrotowéj potrzeba wiele obrotów, a taka wiele siły wymaga. Piec zaś będzie z tego względu wielki i wiele na raz potrzebujący opału. Kapitał zatém na to urządzenie wydany, będzie czynnym tylko przez dwa miesiące i procent będzie ciężył na ten krótki przeciąg czasu. Przytém ta wielka potrzeba opału na raz i w chwili, kiedy koło siejby jesiennéj jest do czynienia, psuje porządek w gospodarstwie, w którém zawsze jest dogodniéj, gdy robocizna na więcéj miesięcy jest podzieloną. Przeciągać zaś tę czynność do mrozów lub odwilży, byłoby to działać przeciw zamiarowi, żeby ziemniaki w zdrowym stanie dla większego wydatku wódki w gorzelni wyrabiać. Do przechowania mąki ziemniakowéj suchéj, trzeba beczek szczelnie zamkniętych i gipsem oblanych (jak robią z mąką burakową) ażeby wilgoć i powietrze na nie działając nie psuły istot potrzebnych na wódkę, co także pomnaża koszta przed zaciérem, a nie dowodzi większych wydatków wódki.

Co do łatwego przywozu. Dopuszczając że ziemniaki mają 75 części wilgoci, byłoby zatém 3/4 części zysku w dowozie, czyli że zamiast 5 korcy surowych kartofli, możnaby 20 korcy mąki suchéj przywieść na jednéj furze; lecz wtenczas by to było zyskiem prawdziwym, gdyby ta mąka taniéj kosztowała, niż 20 korcy kartofli uparzonych i zmielonych na drewnianym młynku, jakich dotąd używamy.

Ażeby trzeciemu żądaniu odpowiedzieć, czyli więcéj miéć dobréj wódki, trzeba zaciér dobrze wykonać, to jest za pomocą 50 stop. ciepła i innych warunków, krochmal zawarty w mące osłodzić dostatecznie, i żeby ten dobrze odfermentowany w szczelnych aparatach bez względu na ich formę i nazwę wyskok, przez fermentacyję był uformowany. Kartofle suszone pozbawiły się roślinnéj wilgoci, a

nie tracąc łupinki nie straciły także w tejże zawartego olejku empyreumatycznego, tak szkodliwéj i fetor dającéj istoty, co dobroć wódki pogorsza, co jednak parząc kartofle w parniku w części tracimy, bo woda spływająca z kartofli w parniku, zarażona jest mydlnikiem i goryczą wyciągniętą z łupiny kartoflowéj. Mąka ta powinna być nalana wodą gorącą, tak ażeby wszystko stanęło w stopniu 50 ciepła, a zatém trzeba nowego opału do zagrzania téj wody, która swoją własnością roztwarzania nie może wyrównać téj straconéj przez wysuszenie wódce roślinnéj; a zatém gdyby nawet resztę czynności najlepiéj odbyto, spodziewać się nie można, że ten sposób postępowania z zaciérem podwyższy wydatek więcéj niż dotąd mamy po 20—22 kwart wódki. Niepodobna także dopuścić, żeby mąka z suszonych kartofli najlepiéj zapakowana mogła cały rok przetrwać bez uszkodzenia, a tém samém bez umniejszenia wydatku wódki; dopuścić także można, że ususzenie kartofli nie zawsze w jednakowym stanie się odbędzie i krochmal na złe własności co do wydatku wódki przeistoczonym zostanie.

Co do czwartego, winniśmy pędzenie tak urządzić, żeby dwie stajnie wołów wyjść mogły, na co dosyć 8—9 miesięcy; resztę czasu trzeba zostawić na poprawę narzędu i na uwolnienie ludzi do zbiorów, bo nasze gorzelnie będąc przedmiotem gospodarskim na wsi, do rolniczego składu i porządku stosować się powinny.

Dzisiaj jest wiele gorzelni co od miesiąca października zaczynając, do końca maja i daléj przechowują ziemniaki w dobrym stanie i pędzą z nich wódkę, a zatém przeciągnienie pędzenia dłużéj nad trzy miesiące żadnéjby prawie nie przyniosło korzyści, ale raczéj szkodę z innych względów gospodarskich. Wątpić także wypada, czyli to małe zmniejszenie aparatu, zastosowane do całego roku pędzenia, wynagrodzi szkody z letniego pędzenia wynikające, do czego prędkie kiśnienie i trudne ochłodzenie roboty się przyczynia.

Co do piątego warunku, niepodobna, żeby tym sposobem dało się co oszczędzić podatku. Zaciéry nasze tak są gęste, że bez szkody na wydatek trudno je więcéj zgęścić. Doświadczenie nawet przekonało, że 20 korcy kartofli, zatartych w 52 wiadrach austr., licząc z miejscem na fermentacyję zostawionem, dały mniéj wódki w stosunku jak w téj saméj kadce zawartych 18 korcy kartofli. Może byćześmy jeszcze nie trafili na sposób zadawania fermentem gęściejszych zacierów i dla tego sądzimy, że gęściejsze być nie mogą, jednakże mając wzgląd (w wielkich zaciérach) żeby robotę, choćby spychając po korytach, spuścić można z kadzi zaciernéj na kilsztok, a ztamtąd do kadzi fermentacyjnéj, roboty nasze gęściejszemi być nie mogą. Z tego względu czyli ta woda gęstość stanowiąca z dolanéj wody lub z zawartéj w kartoflach roślinnéj wody pochodzi, jest obojętném co do opłaty; wątpić jednak należy, żeby woda źródłowa lub rzeczna lepszy skutek w zacierze sprawiała, niż woda roślinna, a któréj pozbyliśmy się przez wysuszenie.

Z tych tu przytoczonych dowodzeń wypada sądzić, że metoda Szutzenbacha, ile w przerobieniu buraków na cukier nie dowiodła korzyści nieomylnych, tyle w przerobieniu ziemniaków na wódkę użyteczną być nie może.

Odświéżanie sukien.

Zwyczajne odświéżanie sukien przechodzonych, wraca im wprawdzie czystość przyzwoitą, ale nie zasłania wytartych nici, i nie wraca straconego lustru. Od 20 lat uważano jednak, że sprzedawane przez przekupniów paryzkich suknie, mimo swojego przechodzenia, piękny lustr mia-

ły. Wszystkie przeto tego rodzaju przedmioty musiały podlegać uprzednio właściwemu przysposobieniu. I w istocie nie inaczéj też było, ale przekupnie paryzcy ukrywali starannie sposób odnawiania ubiorów, o który tu idzie. W roku 1834 dopiéro, tajemnica ta wydartą im została przez jednego z paryzkich krawców, nazwiskiem Dier, trudniącego się także odnawianiem sukien. Dier posiadał tajemnicę przez tradycyję od Maszawela, który jeszcze 1778 roku zastosowywać ją umiał. W tym celu pruje on suknie zupełnie, i oddzielne jéj sztuki odczyszcza najdokładniéj z plam wszelkich; potém poddaje folowaniu i gremplowaniu, a wreszcie ufarbowane i wylustrowane, zszywa na nowo dla ułożenia rozebranego ubioru. Mnóstwo sukni, umyślnie ku temu przez wiele osób dostarczanych, czynił wspomniony Dier prawie nie do poznania pięknemi, pełnemi żywości straconych niegdyś kolorów i świéżego włosa. Podajemy sposób ten do wiadomości powszechnéj, aby właściwi robotnicy naprowadzeni na drogę wynalazku, obrócili niniejsze spostrzeżenia na korzyść swoję i drugich. S. M.

(*Gospod.*)

Lane żelazo w różnych krajach.

Podług pisma profesora Hass: »O robieniu żelaza w Niemczech», wypada w wschodnich i zachodnich Prusiech, Poznaniu i Pomorzu 0.29 funtów surowego żelaza na jednego poddanego, w Szlązku $15,^{\underline{65}}$ funt., w Prusiech nadreńskich i Westfalii $22^{\underline{17}}$ funt., zaś w Bawaryi i Saksonii tylko 5—6 funt., w Würtembergu, Kurhessen, i w Wielkiém Księztwie Heskiém 8—9 funt., w Księztwie Nassauskiém $28^{\underline{57}}$ funt.; w Badeńskiém $1^{\underline{60}}$ funt., w Turyngii, to jest w Księztwie Schwarzburg-Rudolfstadt $28^{\underline{33}}$ funt., w Wielkiém Księztwie Wajmarskiém tylko $1^{\underline{73}}$ funt., w Księztwie Altenburskiém nic, w Królestwie Hanowerskiém tylko $5^{\underline{88}}$ funtów, w Księztwie Brunszwickiém $28^{\underline{46}}$ funtow; w Styryi najwięcéj wyrabiają żelaza, tam wypada $70^{\underline{11}}$ funtów na głowę, w Anglii $62^{\underline{69}}$ funtów, a w Szwecyi $55^{\underline{34}}$ funtów.

DO CZYTELNIKÓW.

Mając sobie od roku przez Adama Kasperowskiego poruczone redagowanie pisanego i wydawanego przezeń „TYGODNIKA ROLNICZO-PRZEMYSŁOWEGO“, smutną wypełniam powinność donosząc czytelnikom o śmierci autora i wydawcy tego pisma. — Adam Kasperowski, autor wielu dzieł użytecznych, mianowicie we względzie technologicznym, umarł nagle we Lwowie dnia 6go listopada w 55 roku życia; — Kraj opłakuje w nim stratę światłego, użytecznego, ciągle jego dobrem zajętego członka, a liczni przyjaciele i wszyscy znajomi, zacnego męża. Z pozostałych po zmarłym rękopisów „Tygodnik“ daléj do końca roku bieżącego wydawanym będzie, dla uiszczenia się z obowiązków, zaciągnionych względem Panów Prenumeratorów.

We Lwowie d. 7. Listopada 1839. **Stanisław Jaszowski.**

Sprostowanie.

W Nrze. 44. „Tygodnika“ na stron. 351. przed. 1. wiérsz. 10 od dołu, do *z zbóż puszczających* dodaj *puszczających kiełki*, na str. 352. przed. 1. wiér. 10. od dołu miasto: *ten rodzaj kotła* czytaj *ten rodzaj koła*.

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.